




МЕНЮ

СУПЫ

-  **Солянка "Посадская"** _____ 490 ₽
мясная сборная со сметаной (360 гр)
-  **Щи исконно русские из крошева «По-Новгородски»** _____ 490 ₽
крошево, свинина, овощи, специи (подаётся со сметаной в глиняном горшочке с шапкой из теста) (300 гр)
-  **Уха "По-ЦАРСКИ"** _____ 690 ₽
с морской форелью (подаётся с печенью трески на чёрном хлебушке) (380 гр)


ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

-  **Закуска "Дружина"** _____ 590 ₽
сет из мини-бутербродов: сельдь на картофеле, буженина на свёкле, сало солёное с луком, сырный мусс со щучьей икрой (300 гр)

- "Закуска монаха"** _____ 490 ₽
ассорти квашений и солений (265 гр)

-  **Форель "Трапезная"** _____ 590 ₽
морская форель слабосолёная, лимон, маслины, листья салата (150 гр)

- Закуска "Мясная лавка"** _____ 780 ₽
буженина с зерновой горчицей, отварной говяжий язык с муссом из хрена, ассорти из сырокопчёных колбас (300 гр)

-  **"Каприз Чиновника"** _____ 890 ₽
Тартар из говядины, каперсы, лук репчатый, сыр пармезан, маслины, оливковое масло, специи, тосты из бородинского хлеба, сливочный соус. (330 гр)

САЛАТЫ

-  **Салат из свежих овощей** _____
томаты, свежий огурец, болгарский перец, шпинат, сельдерей, масло оливковое (180 гр)

- Салат "От Николки"** _____ 380 ₽
буженина, редька, морковь, яблоко, медово-горчичный соус (200 гр)

- Салат "Вершки и корешки"** _____ 490 ₽
куриная грудка, свёкла, шпинат, авторская заправка (270 гр)

-  **Салат "Люсьен Оливье" по рецепту XIX века** _____ 740 ₽
телячий язык отварной, яйцо куриное, морковь, картофель, лук репчатый, яйцо перепелиное, огурец свежий, перепёлка, зелень, майонез, каперсы. Авторская подача не оставит вас равнодушным. (390 гр)


- Строганина** _____ 890 ₽
Говядина, соус сливочный хрен / брусничный (110 гр)

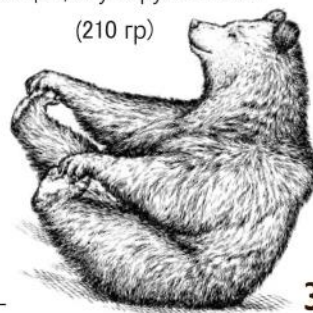
Блюдо с тысячелетней историей!

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ


- Закуска "Софийская"**  _____ 490 ₽
язык говяжий, грибы белые отварные, шампиньоны жареные, сыр (подаётся на сковородочке) (210 гр)

-  **"Дворянские штучки"** _____ 490 ₽
драники картофельные, творожный мусс, морская форель шеф-посола / бекон (260 гр)


-  **Сырные палочки** _____ 490 ₽
Сыр моцарелла, панировочные сухари, куриное яйцо, масло оливковое, специи, соус брусничный. (210 гр)



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Скоблянка  (подаётся на сковородочке) (300 гр) _____ 790 ₽

Свиная и говяжья вырезка, обжаренная с болгарским перцем, картофелем, шампиньонами, зеленым луком

 **"Ужин Варяга"** рёбра свиные с печёным картофелем (450 гр) _____ 680 ₽

 **"Курочка РЯБА"** куриная грудка-гриль с брусничным соусом и тыквой (270 гр) _____ 590 ₽

"Строганов"  (подаётся на сковородочке) (450 гр) _____ 790 ₽

говядина, лук, сметана, картофель и битые огурчики

"Трапеза Лесника"  жаркое с кроликом в горшочке со сметаной (450 гр) _____ 790 ₽

 **Котлеты из щуки с пармезановым пюре.** (330 гр) _____ 790 ₽

Щучий фарш, картофельное пюре, сыр пармезан, сельдерей.

 **"Славянский невод"** судак новгородский, брокколи, соус (350 гр) _____ 990 ₽

В БУДНИЕ ДНИ ПРЕДЛАГАЕМ
ДЕЛОВЫЕ
12.30-15.00
ОБЕДЫ



ДОПОЛНЕНИЯ К БЛЮДАМ / СОУС

Битые огурчики (50 гр) _____ 100 ₽

Сметана (50 гр) _____ 100 ₽

Шоколадная паста (50 гр) _____ 100 ₽

Хлебная корзинка _____ 180 ₽

ассорти из хлеба, сливочно-чесночное
масло с укропом

Соус барбекю (60 гр) _____ 100 ₽

Соус перечный (50 гр) _____ 100 ₽

Соус брусничный (50 гр) _____ 100 ₽

Соус сливочно-чесночный (50 гр) _____ 100 ₽

Соус «Монгольский кинжал» (50 гр) _____ 100 ₽

САМОЛЕПНОЕ

Пельмени "Княжеские" _____ 680 ₽

пельмени чёрные с фаршем из филе щуки в курином бульоне, сметана (450 гр)




Пельмени "Ушки" нежные пельмешки с индейкой в сливках, сметана (250 гр) _____ 490 ₽

Вареники "Садко" сытные вареники с картофелем и грибами, масло сливочное, сметана (250 гр) _____ 390 ₽

Вареники "Любава" вареники с вишней, нежный сливочный соус (250 гр.) _____ 490 ₽



ДЕСЕРТЫ

	Блины "Барские забавы" 2 блина, брусника с сахаром, мёд, мята, мороженое (230 гр)	300 ₽
	Блины "Банан с шоколадом" 2 блина, банан, шоколадная паста, ореховая крошка (320 гр)	380 ₽
	"Заморский десерт" шоколадный фондан с шариком ванильного мороженого (140 гр)	360 ₽
	Пирог "Творожный" (180 гр)	390 ₽
	"Орешки для Золушки" орешки с варёной сгущёнкой. Сделано в «Кружечном Дворе» (7 шт)	290 ₽
	Мороженое (в ассортименте) (3 шарика - 100 гр)	240 ₽
	Топпинги вишня, клубника, шоколад, карамель (20 гр)	50 ₽



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

	КУРИНЫЙ СУПЧИК (320 гр)	190 ₽
	курица, вермишель, яйцо перепелиное	
	"УШКИ" (200 гр)	330 ₽
	нежные пельмешки с индейкой в сливках со сметаной	
	"КОТЛЕТКА" (200 гр)	260 ₽
	Котлетка куриная с овощами на листе салата, соус	
	"ФАНТИКИ" (170 гр)	230 ₽
	цветные макароны с сыром	
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (150 гр)	180 ₽

...и не забыть про что-то «сладенькое»...



Сыр Аппенцеллер / 60 гр.
Сыр с пажитником / 60 гр.
Сыр с трюфелем / 60 гр.
мед, виноград, грецкий орех, мята

980₽
305 гр.



ТИМОФЕЕВЪ

НОВГОРОДСКАЯ СЫРОВАРНЯ



АЛЕКСАНДР
ТИМОФЕЕВ

КУПИТЬ

ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ СЫРЫ
МОЖНО ПРЯМО ЗДЕСЬ!



timofeevcheese.ru



Познакомьтесь с глубокой историей
происхождения названия нашего ресторана

ЛЕГЕНДЫ «Кружечного Двора»



Рисунок 1837 года (Дом на Рогатице)

Во дворе нашего отеля находятся остатки загадочной кирпичной постройки - некогда образца истинно древнерусской архитектуры.

В наше время от неё остался лишь фрагмент первого этажа. Но в первой половине XIX столетия, как видно из дошедшей до наших дней уникальной картины 1837 года, дом этот был еще двухэтажный, но уже давно запустевший.

После регулярной перепланировки древних центральных улиц Торговой стороны Новгорода в конце XVIII столетия этот дом оказался во дворе выходящей на красную линию жилой застройки, и в тоже время, в непосредственной близости сразу от двух крупных магистралей нынешних улиц Рогатицы и Большой Московской. Уже тогда своим дикий видом он привлекал внимание местных жителей. Молва романтически окрестила его домом новгородской боярыни Марфы посадницы, боровшейся с Москвой в конце XV столетия за новгородскую независимость.

Почему решили, что Марфа жила здесь, - сказать сложно. Вероятно, из за романтически заброшенного и дикий вида постройки наводящем на мысль о поверженных московским завоеванием древних новгородских вечевых порядках. Имя Марфы-посадницы стало весьма популярно после написанных в первые годы XIX века нескольких литературных произведений, вдохновенно описывающих отважную борьбу за новгородские вольности, возглавляемую этой решительной и сильной женщиной.

Ныне известно, что Марфа-посадница жила не там, а на противоположном берегу Волхова, в Неревском конце Софийской стороны в районе Великой улицы.

Всё дело во впечатлительных путешественниках. Руины старинного дома многим казались бывшим дворцом Марфы Борецкой. К тому же, романтику навевал и сам факт отважной борьбы за независимость этой сильной духом женщины против Москвы. Так, с лёгкой руки гостей Великого Новгорода, руины и стали именоваться «Домом Марфы Посадницы».

На самом деле, в XVI веке тут стояли каменные палаты купца Андрея Тараканова. Он немало преуспел на винной торговле. По разным данным у него имелась целая сеть питейных заведений. Немецкий путешественник Адам Олеарий писал: *«Когда я в 1643 году в Новгороде остановился в Любекском дворе, недалеко от кабака, я видел, как спившаяся и голая братия выходила из кабака: иные без шапок, иные без сапог и чулок, иные в одних сорочках».*

Впоследствии, чтобы обуздать пьянство, местные власти стали постепенно переоборудовать кабаки под Кружечные дворы, в которых резко ограничивалась продажа спиртного. Что касается самого Андрея Тараканова, то жизнь свою он закончил печально: его казнили в дни Новгородского погрома 1570 года, устроенного опричниками Ивана Грозного. По разным данным, тогда нукеры царя убили около 10 тысяч жителей города. Так древние палаты остались без хозяина.

Одно время там размещалась кузница, а потом строение и вовсе забросили. К XIX веку двухэтажные хоромы медленно превращались в руины. Своим мрачным и в тоже время притягательным видом они наталкивали путешественников на мысли о древнем Новгороде, его свободлюбивых республиканских устоях.